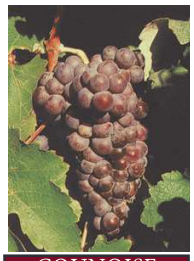
Domaine de la Mordorée

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

GRENACHE

MOURVEDRE

SYRAH


COUNOISE

Appellation : Châteauneuf du Pape
Cuvée : Reine des Bois
Couleur : rouge
Millésime : 2013
Surface : 22 Ha.
Rendement : 30 Hl./Ha.

Cépages :
Grenache 65 %
Mourvedre 20%
Syrah 10%
Counoise : 2,5%
Vaccarese : 2,5%
Age du vignoble : 60 ans
Terroir : argilo-silicieux sur des galets roulés
Vendanges : à la main avec tri
Vinification : Egrappage total, longue macération et fermentation de 30 jours avec un contrôle des températures

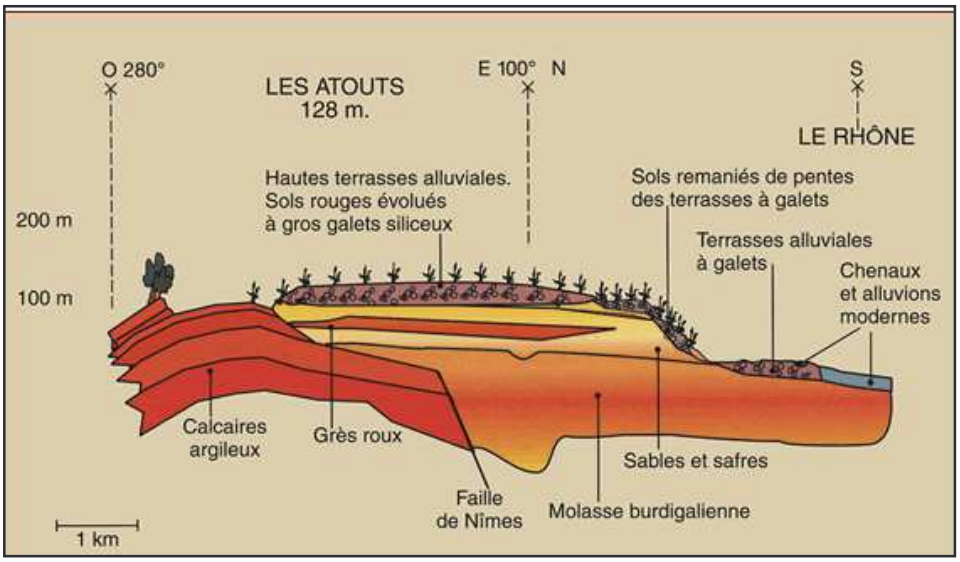
Fermentation : 30% en barriques déjà utilisées, 70 % en cuve inox

Embouteillé au Domaine

Dégustation
Robe : rubis très foncé, opaque
Dégustation :
Arômes : fruits rouges (fraise, cerise)et noirs (cassis et mûre) violette et réglisse, évolution sur des notes de cuir et truffe
En bouche : concentré, gras et ample avec une finale très longue, fruitée et réglissée
Accompagne : les viandes rouges, les plats en sauce, le gibier et les fromages à pâte molle

Température de service : 17° à 19°

Capacité de vieillissement : 12 à 18 ans



Certifié AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE